

**DAYA REHIDRASI DAN DAYA TERIMA COOKIES DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
UNTUK MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI)
SKRIPSI**



Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Ijazah

S1 Gizi

Disusun Oleh:

SEPTIAN SEKAR ARY RAHMAWATI

J310140014

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2019**

**KELARUTAN DAN DAYA TERIMA COOKIES DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
UNTUK MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI)
SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2019**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRAK

SEPTIAN SEKAR ARY RAHMAWATI. J310140014

**DAYA REHIDRASI DAN DAYA TERIMA COOKIES DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) UNTUK MAKANAN
PENDAMPING ASI (MP-ASI)**

Pendahuluan : Cookies sebagai MP-ASI biasanya terbuat dari tepung terigu atau sereal dan biji-bijian yang mengandung minyak dan bahan lain yang sesuai untuk memenuhi asupan kebutuhan bayi. Syarat MP-ASI menurut SNI 01-7111.2-2015 adalah MP-ASI harus mengandung energi minimum 400 kkal/100 g dengan kadar protein minimum 6% dan kadar vitamin A minimum 250 RE/100 g. Dijelaskan pula indikator mutu yang cukup penting pada cookies yaitu tekstur yang meliputi kerenyahan, kekerasan dan daya patah pada cookies. Labu kuning atau waluh merupakan jenis tanaman sayur yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin B dan C dan serat.

Tujuan : Mengetahui kelarutan dan daya terima pada pembuatan cookies dengan substitusi tepung labu kuning untuk MP-ASI.

Metode Penelitian : Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan 10%, 20% dan 30%. Data dianalisis secara statistik dengan *One Way Anova*, apabila hasil yang diperoleh ada beda nyata, maka dilanjutkan dengan uji DMRT dengan tingkat signifikansi 0,05.

Hasil : Daya terima yang paling disukai panelis adalah cookies dengan penambahan tepung labu kuning sebanyak 20%. Daya rehidrasi dengan penambahan tepung labu kuning dari ketiga perlakuan adalah 1,27%, 1,17% dan 0,90%.

Kesimpulan : Cookies yang banyak disukai berdasarkan daya terima adalah dengan penambahan tepung labu kuning 20%. Kelarutan cookies dipengaruhi oleh penambahan tepung labu kuning semakin banyak penambahan tepung labu kuning semakin sedikit air yang digunakan untuk melarutkan cookies.

Kata Kunci : Kelarutan, Daya Terima, Cookies MP-ASI, Labu Kuning

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRACT

SEPTIAN SEKAR ARY RAHMAWATI. J310140014

**THE POWER OF REHIDRATION AND THE POWER OF RECEIVING COOKIES
WITH THE SUBTITUTION OF YELLOW PUMP FLOUR (*Cucurbita Moschata*)
FOR ASSETS (MP-ASI)**

Introduction: Cookies as MP-ASI are usually made from wheat flour or cereals and grains that contain oil and other suitable ingredients to meet the baby's intake needs. MP-ASI requirements according to SNI 01-7111.2-2015 are MP-ASI must contain a minimum energy of 400 kcal / 100 g with a minimum protein content of 6% and a minimum vitamin A level of 250 RE / 100 g. It is also explained that the important quality indicators in cookies are texture which includes crispness, hardness and fracture in cookies. Yellow or walnut is a type of vegetable plant that has a fairly complete nutrient content, namely carbohydrates, proteins, some minerals such as calcium, phosphorus, iron , as well as vitamins namely Vitamin B and C and fiber.

Objective: To determine the solubility and acceptability of making cookies by substituting pumpkin flour for MP-ASI.

Research Methods: Using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments of 10%, 20% and 30%. Data were analyzed statistically by One Way Anova, if the results obtained there were significant differences, then proceed with DMRT test with a significance level of 0.05.

Results: The most favored power of panelists is cookies with 20% pumpkin flour added. Rehydration power with the addition of pumpkin flour from the three treatments was 1.27%, 1.17% and 0.90%.

Conclusion: The most preferred cookies based on receiving power are the addition of 20% pumpkin flour. The solubility of cookies is influenced by the addition of pumpkin flour, the more addition of pumpkin flour, the less water is used to dissolve cookies.

Keywords: Rehydration Power, Receiving, MP-ASI Cookies, Yellow Pumpkin

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Daya Rehidrasi dan Daya Terima Cookies
dengan Substitusi Tepung Labu Kuning
(*Cucurbita Moschata*) untuk Makanan
Pendamping ASI (MP-ASI)
Nama Mahasiswa : Septian Sekar Ary Rahmawati
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 140 014

Telah dipertahankan di depan tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
pada tanggal 8 Februari 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 11 Februari 2019

Menyetujui
Pembimbing


Retty Ikawati, STP, M.Sc

NIK/NIDN: -

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta


Endang Nur Widiyaningsih, S.ST., M.Si Med.
NIK/NIDN : 717/06-2908-7401

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Daya Rehidrasi dan Daya Terima Cookies
dengan Substitusi Tepung Labu Kuning
(*Cucurbita Moschata*) untuk Makanan
Pendamping ASI (MP-ASI)
Nama Mahasiswa : Septian Sekar Ary Rahmawati
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 140 014

Telah dipertahankan di depan tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
pada tanggal 8 Februari 2019
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 11 Februari 2019

Ketua/Penguji I : Retty Ikawati, STP, M.Sc
Anggota Penguji II : Rusdin Rauf, STP, M.P
Anggota Penguji III : Eni Purwani, S.Si., M.Si.

()
()
()

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



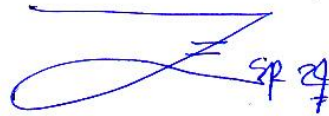
Dr. Mutalazimah, SKM., M.Kes
NIK/NIDN : 786/06-1711-730

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 8 Februari 2019

Penulis,



SEPTIAN SEKAR ARY RAHMAWATI

J310140014

MOTTO

“Bertaqwalah pada Allah maka Allah akan mengajarmu. Sesungguhnya Allah

Maha Mengetahui segala sesuatu”

(QS. Al-Baqarah : 282)

“Waktu bagaikan pedang, jika engkau tidak memanfaatkannya dengan baik

(untuk memotong), maka ia akan memanfaatkanmu (dipotong)”

(HR. Muslim)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur Alhamdulillah, penulis persembahkan skripsi ini sebagai rasa terimakasih kepada :

1. Allah SWT, atas rahmat dan pertolongan-Nya, sehingga penulis dalam menyelesaikan skripsi ini selalu diberi kesabaran dan kelancaran.
2. Mama dan Papa tercinta, atas doa, semangat, nasehat dan dukungan yang tiada hentinya.
3. Adik tercinta atas, semangat dan dukungannya.
4. Dosen Pembimbing skripsi, Ibu Retty Ikawati, S.TP, M.Sc, atas bimbingan, masukan, arahan dan dukungan dengan penuh kesabaran hingga selesai skripsi ini.
5. Tiara Putri Kusumawardani atas bantuan dan bimbingannya dalam membuat skripsi ini hingga selesainya skripsi ini.
6. Dyta Ayu Elyaningrum atas kesetiannya menemani dan selalu mengantar kemanapun hingga selesainya skripsi ini.
7. Yulia Rahmawati WP, Anggita Kusumawati, Novi Ratika D dan Anissa Darmastuti sahabat sekaligus keluarga saya yang selalu menemani dan memberi dukungan hingga selesainya skripsi ini.
8. Liling, Afista, Dina, Salma, Intan, Anisa Adela, Alfionita, Esi dan Dias yang selalu menemani dan memberi dukungan hingga selesainya skripsi ini.
9. Apri Riya R dan Fitria Devi R sahabat saya yang menyemangati, menemani, dan memberi dukungan hingga selesainya skripsi ini.
10. Teman-teman seperjuangan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta angkatan 2014.
11. Almamater Universitas Muhammadiyah Surakarta.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Septian Sekar Ary Rahmawati
Tempat/ Tanggal Lahir : Sukoharjo, 25 September 1996
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Pundungrejo Rt II/III Tawang Sari, Sukoharjo
Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Pandu Siwi Tahun 2002
2. Lulus SDN N Pundungrejo 1 Tahun 2008
3. Lulus SMPN 1 Tawang Sari Tahun 2011
4. Lulus SMA N 1 Tawang Sari Tahun 2014
5. Menempuh Pendidikan Program Studi Ilmu Gizi
Jenjang S1 Angkatan 2014

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillahirabbil'allamin atas segala puji dan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat-Nya yang tak terhingga kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Kelarutan Dan Daya Terima Cookies Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Skripsi".

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini banyak hambatan dan rintangan. Selesaiannya skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Mutalazimah, SKM., M.Kes. Selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
2. Ibu Endang Nur Widiyaningsih, S.ST., M.Si Med. Selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
3. Ibu Retty Ikawati, S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan, nasehat, waktu, dan berbagai arahan kepada penulis selama studi
4. Segenap dosen Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta atas ilmu yang telah Bapak/Ibu berikan
5. Orang tua dan Keluarga Tercinta atas dukungan, nasihat, kasih sayang, pengorbanan, materi dan doa yang tak pernah putus.
6. Teman-teman Mahasiswa Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta angkatan 2014 atas motivasi, kerjasama dan kebersamaannya.
7. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari sempurna. Demikian pula penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan dan bagi pembaca. Semoga amal baik yang telah diberikan senantiasa mendapatkan Ridho ALLAH SWT. Amin.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Surakarta, 8 Februari 2019

Penulis

Septian Sekar Ary Rahmawati
J310140014

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRACT	iii
ABSTRAK.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN	vi
PERNYATAAN PENGESAHAN	vii
MOTTO	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN	ix
BIODATA.....	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I Pendahuluan	
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II Tinjauan Pustaka	
A. MP-ASI	5
B. Cookies.....	7
C. Labu Kuning	10
D. Daya Terima	12
E. Kelarutan	12
F. Internalisasi Nilai Keislaman	13
G. Kerangka Teori	14
H. Kerangka Konsep.....	15
I. Hipotesis	15
BAB III Metode Penelitian	
A. Jenis Penelitian	16
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
C. Rancangan Penelitian	16
D. Jenis Variabel	18
E. Alat dan Bahan	19
F. Prosedur Penelitian	21
G. Pengumpulan dan Analisis Data	24
BAB IV Hasil dan Pembahasan	
A. Pembuatan Cookies	27
B. Daya Rehidrasi	28
C. Daya Terima.....	31

D. Internalisasi Nilai Keislaman.....	38
BAB V Kesimpulan dan Saran	
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40
Daftar Pustaka	41
Lampiran	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi dalam 100 gram Produk Biskuit MP-ASI	5
Tabel 2. Syarat Mutu Cookies.....	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Labu Kuning dalam 100 gram BDD.....	10
Tabel 4. Formulasi Pembuatan Cookies pada Penelitian Pendahuluan	21
Tabel 5. Formulasi Pembuatan Cookies pada Penelitian Utama	22
Tabel 6. Hasil Daya Terima Cookies MP-ASI.....	29
Tabel 7. Hasil Uji Seduh Cookies MP-ASI.....	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Cookies Labu Kuning.....	23
Gambar 2. Grafik Uji Seduh Cookies MP-ASI	30
Gambar 3. Grafik Daya Terima Cookies MP-ASI	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ethical Clearance

Lampiran 2. Form Inform Consent

Lampiran 3. Kuisisioner Uji Organolaptik

Lampiran 4. Data Hasil Daya Terima

Lampiran 5. Analisis Data Hasil Daya Terima

Lampiran 6. Data Hasil Kelarutan

Lampiran 7. Analisis Data Hasil Kelarutan

Lampiran 8. Dokumentasi